

# cereal technology

Die Zeitschrift für Getreide, Mehl, Brot,  
Teigwaren, Cerealien & Technik.

[Getreidetechnologie]

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2023

### • Peer Review Ausgabe Seite

Examination of Amino Acid and Mineral Profiles / Untersuchung von Aminosäure- und Mineralprofilen, Sendeku Takele Alemneh, Viktoria Zettel, Bernd Hitzmann.....1	4-11
Enzyme-Modified Soy Protein Hydrolysates in Muffins / Enzymmodifizierte Sojaproteinhydrolysate in Muffins, Janae Brown, Ruijia Hu, Ruoshi Xiao, Rui Liu, Yonghui Li, Kelly Getty.....2	68-83

### • Wissenschaftliche Publikationen Ausgabe Seite

Managing temperature and time in breadmaking / Verwaltung von Temperatur und Zeit beim Brotbacken, Stanley P. Cauvain.....1	12-18
Advantages of faba beans for the baking industry / Vorteile von Faba Bohnen für die Bäckereindustrie, Rudy Wouters.....1	20-25
Developing markets and value-added uses for a new cereal crop / Entwicklung von Märkten und Mehrwertanwendungen für eine neue Getreideernte, Alexandra Diemer, Riley Gordon, Matthew Leiphon, Michael W. Stutelberg.....1	26-35
Gefrieren von Teig: Wissensstand, Innovationen, technologischer Wandel – Teil 1 / Freezing dough: state of knowledge, innovations, technological change – part 1, Klaus Lösche.....2	84-101
A new sight on the Extensograph-E functionality / Eine neue Sicht auf die Funktionalität des Extensograph-E, Ivan Švec, Marcela Sluková, Pavel Skrivan, Blanka Klitschová.....2	102-113
Gefrieren von Teig: Wissensstand, Innovationen, technologischer Wandel – Teil 2 / Freezing dough: state of knowledge, innovations, technological change – part 2, Klaus Lösche.....3	144-157
Application of lean principles for traceability in the grain supply chain / Anwendung der Lean-Prinzipien für die	

Rückverfolgbarkeit in der Getreidelieferkette, Richa Sharma, Eeshan Kumar.....3	158-162
Gefrieren von Teig: Wissensstand, Innovationen, technologischer Wandel – Teil 3 / Dough freezing: state of knowledge, innovations, technological change – part 3, Klaus Lösche.....4	196-211
Einsatz der NIR-Technologie bei der Qualitätskontrolle / Use of NIR technology for quality control, Casey Thomson.....4	212-217
Klimaauswirkungen im Weizenanbau / Climate impact in wheat cultivation, Urban Buschmann.....4	218-223

### • Interview Ausgabe Seite

Backwarenversorgung in Krisenzeiten sichern / Secure the supply of baked goods in times of crisis, Monika Springer.....1	36-45
---	-------

### • Rezension Ausgabe Seite

Cool Facts about Enzymes / Wissenswertes über Enzyme, Lutz Popper.....3	174
--	-----

### • Berichterstattung Ausgabe Seite

Backwarenversorgung in Krisenzeiten sichern / Secure the supply of baked goods in times of crisis, Monika Springer.....1	36-45
Oklahoma State working to solve the wheat genetic puzzle / Bundesstaat Oklahoma arbeitet an Lösung des genetischen Weizen-Rätsels, Alisa Boswell-Gore.....1	46-47
The Impact of CIMMYT to global cereal production / Der Einfluss von CIMMYT auf die globale Getreideproduktion, Maria Itria Ibbá, Natalia Palacios.....1	48-49
Food Fortification Initiative tackles nutritional deficiencies / Die Food Fortification Initiative bekämpft Ernährungsmängel, Jessie Genoway.....1	50-53
AGF-Tagung mit Fokus auf Vielfalt / AGF conference with focus on diversity, Viktoria Zettel.....2	114-119

# cereal technology

Die Zeitschrift für Getreide, Mehl, Brot,  
Teigwaren, Cerealien & Technik.

[Getreidetechnologie]

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2023

More than it meets the eye: IAOM's 127th Annual  
Conference & Expo / Mehr als man auf den ersten Blick sieht:  
Die 127. Jahreskonferenz und Ausstellung der IAOM,  
M. Hikmet Boyacioglu.....2 120-123

Bakery Showcase Vancouver: Connecting and  
learning from each other / Bakery Showcase Vancouver:  
Kontakte knüpfen und voneinander lernen,  
M. Hikmet Boyacioglu.....2 124-125

Forschen, netzwerken und O'zapft is! / Research,  
networking and 'It's tapped!', Viktoria Zettel.....3 164-165

An ancient grain for health / Ein altes Getreide für die  
Gesundheit, Bob Quinn.....3 166-173

Forschungsergebnisse im Fokus der AGF-Tagung / Research  
results in the focus of the AGF conference, Philipp Lagoda.....4 224-227

Exploring potential food applications of intermediate wheatgrass /  
Erkundung möglicher Anwendungen von Weizengras  
als Nahrungsmittel, Brianna Iorga, Elisa Karkle.....4 232-238

### • Aktuelles ..... Ausgabe Seite

Opportunities for bakers from all over the world /  
Chancen für Bäcker aus der ganzen Welt,  
Bernd Kütscher.....2 126-130

Holistic understanding of whole grain sustainability /  
Ganzheitliches Verständnis über Nachhaltigkeit von  
Vollkornprodukten, Jan de Vries.....2 132-133

EYCSTW: Back where it all started / EYCSTW: Workshop für  
junge Getreidesammler und Wissenschaftler:  
Zurück, wo alles begann, Fatma Boukid.....2 134-135

Ensuring safe and secure agri-raw materials supplies /  
Gewährleistung einer sicheren Versorgung mit  
landwirtschaftlichen Rohstoffen, Gianluca Nurra.....3 176-179

Connecting the global marketplace / Verbindung zum  
globalen Markt, David Boehm.....3 180-183

The Gira European Bakery Company Panorama /Das Unternehmen  
Gira European Bakery Panorama, Anne Fremaux.....4 228-231